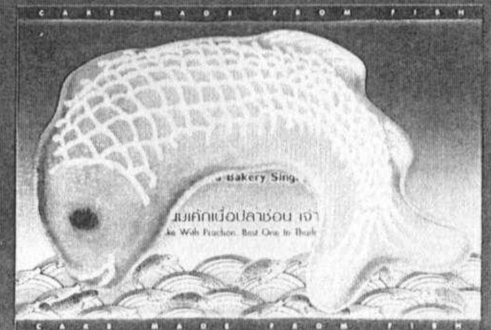
ประวัติ "ขนมเค้กเนื้อปลาช่อน"

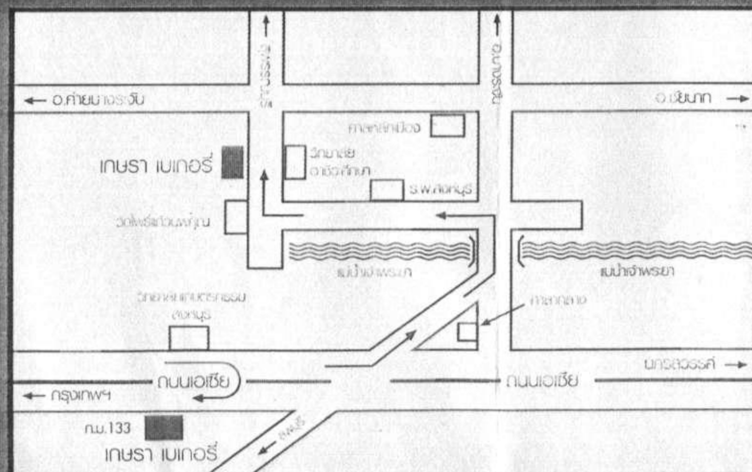
สุดยอดผลิตภัณฑ์ อันสร้างสรรค์ของคนไทย



เมื่อพ.ศ. 2539 จังหวัดสิงห์บุรี ได้ริเริ่มจัดงานเทศกาลกินปลาและเฉลิมฉลองอายุครบ 100 ปีแห่งการสถาปนาจังหวัด เมื่อวันที่ 19-21 เมษายน 2539 ณ บริเวณศาลากลาง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่และส่งเสริมชื่อเสียงของอาหารที่ทำจากปลาช่อนของลำน้ำแม่ลาที่มีรสชาติอร่อยกว่าปลาช่อนจากแหล่งน้ำอื่น รวมทั้งเพื่อสืบสานตำนาน **"แม่ครัวหัวป่า"** และประเพณีวัฒนธรรมพื้นบ้านของเมืองสิงห์บุรี ให้เป็นที่รู้จักแก่บุคคลทั่วไป จากคำขวัญของจังหวัดสิงห์บุรีที่ว่า **"ถิ่นวีรชนคนกล้า คู่หล้าพระนอน นามกระฉ่อนช่อนแม่ลา เทศกาลกินปลาประจำปี"**

จังหวัดสิงห์บุรีเป็นดินแดนประวัติศาสตร์ที่สำคัญ ตั้งแต่ครั้งวีรชนชาวบ้านบางระจัน ที่มีความกล้าหาญและสมัครสมานสามัคคี เป็นดินแดนที่อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารการกิน ข้าว ผัก และปลา โดยมีแม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำน้อย แม่น้ำลพบุรี และแหล่งน้ำธรรมชาติจำนวนมาก เป็นแหล่งเพาะพันธ์ปลาน้ำจืดและสัตว์น้ำหลายชนิด ทำให้มีปลาบริโภคกันตลอดทั้งปี โดยเฉพาะปลาช่อนจากลำน้ำแม่ลา ซึ่งเป็นแหล่งน้ำธรรมชาติที่มีความยาวเพียง 18 กม. คนสิงห์บุรีจึงสันทัดจัดเจน ในการประกอบอาหารที่ทำจากปลาช่อน เช่น ปลาช่อนเผา ปลา แดดเดียว ฯลฯ จนเป็นที่เลื่องลือกล่าวขานมาแต่โบราณ อันเป็นต้นกำเนิดของคำว่า **"แม่ครัว หัวป่า"** ซึ่งเป็นแม่ครัวฝีมือเยี่ยมที่ได้ปรุงอาหารทั้งคาวหวาน สำหรับเป็นเครื่องเสวยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่ทรงเสด็จพระราชดำเนินที่อำเภอพรหมบุรี เมื่อ พ.ศ. 2452

ประกอบกับจังหวัดสิงห์บุรีมีระยะทางห่างจากกรุงเทพมหานคร เพียง 142 กิโลเมตรเท่านั้น จึงสามารถที่จะเดินทาง ท่องเที่ยวไป-กลับได้ภายในวันเดียว การคมนาคมก็สะดวก งานเทศกาลกินปลาจึงถูกกำหนดให้เป็นงานประจำปีของ จังหวัด โดยจะจัดให้มีในระหว่างวันที่ 27-31 ธันวาคม ของทุกปี



Map of Kesara Bakery แผนที่เกษราเบเกอรี่

สืบเนื่องจากงานเทศกาลกินปลา เมื่อปี พ.ศ. 2539 ดังกล่าว ทางประชาสัมพันธ์จังหวัดได้ทำการเชิญชวนให้บรรดา ร้านอาหารและแผงลอยที่เป็น สามชิก ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยนำอาหารเข้ามาร่วมจำหน่ายในงานนี้ด้วย โดยมีข้อแม้ว่าอาหารที่นำเข้าร่วมต้องมีปลาช่อนเป็นวัตถุดิบอยู่ด้วย ทำให้ร้านเกษราของเรา ที่เป็นร้านเบเกอรี่ แต่เพียงเจ้าเดียวที่เป็นสมาชิกของชมรมฯ มีความประสงค์ที่จะเข้าร่วมงานนี้ และทางร้านก็มี ชื่อเสียงทางด้าน ของขนมเค้กเนยสดที่โด่งดังที่สุดในสิงห์บุรี และจังหวัดใกล้เคียง จึงคิดค้นดัดแปลงเป็น **"ขนมเค้กเนื้อปลาช่อน"** ขึ้นเป็นครั้งแรกในงานนี้ และยังได้รับเกียรติให้จัดทำ **"ขนมเค้กเนื้อปลาช่อนที่ใหญ่ที่สุดในโลก"** อีกด้วยซึ่งผลิตภัณฑ์นี้ได้รับความนิยมอย่างมาก ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ โดยทางร้านยังได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ดีมีคุณภาพออกมานำเสนอให้แก่ผู้บริโภค ที่เดินทางมาเที่ยวชมงานเทศกาล กินปลาอย่างต่อเนื่องทุกๆ ปี